

# MAKANAN DAN MINUMAN YANG HALAL DAN THOYYIB<sup>1</sup>

Dr. Ir. Sugiyono, M.AppSc.<sup>2</sup>

## Pengertian Pangan Halal dan Haram Menurut Syari'at

Berdasarkan Al-Qur'an dan hadits, kriteria halal mempunyai dua pengertian yaitu halal benda (bahan)-nya dan cara memprosesnya hingga menjadi makanan; serta halal dalam mengusahakan atau mendapatkannya. Halal benda (bahan atau jenisnya) antara lain sebagai berikut :

1. Bukan daging babi, bangkai, darah, atau binatang yang disembelih bukan dengan nama Allah. *"Sesungguhnya Allah SWT hanyalah mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain nama Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan darurat (memakannya), sedang ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang"* (Q.S. Al-Baqarah : 173).

Ayat Al-Qur'an dengan makna yang sama terdapat dalam surat Al-An'am ayat 145. Termasuk dalam pengertian bangkai, binatang yang mati karena tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam oleh binatang buas, seperti dijelaskan dalam surat Al-Maidah ayat 3: *"Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya ..."* (Q.S. Al-Maidah : 3 ).

Termasuk ke dalam bangkai, daging yang diambil dari bagian tubuh binatang yang masih hidup, sebagaimana dijelaskan dalam sebuah hadits yang diriwayatkan oleh Abu Daud dan At-Tirmidzi bahwa Rasulullah Saw. bersabda: *"Daging yang diambil dari binatang hidup, maka termasuk bangkai"*. (H.R. Abu Daud dan At Tirmidzi).

2. Tidak dihukumi sesuatu yang mengandung najis atau tidak termasuk dalam kategori *al-khabaits* (kotor), seperti dijelaskan dalam Al-Qur'an surat Al-A'raf ayat 157 : *"... yang menyuruh mereka mengerjakan yang ma'ruf dan melarang mereka dari mengerjakan yang mungkar, dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk ..."* (Q.S. Al-A'raf : 157).
3. Tidak termasuk kategori khamar, sebagaimana dijelaskan pada surat Al-Maidah ayat 90 : *"Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya khamar, berjudi, berhala, mengundi nasib dengan anak panah, adalah perbuatan keji termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan"* (Q.S. Al-Maidah : 90).

<sup>1</sup> Disampaikan pada Ceramah Ramadhan 1427H di Masjid Baitussalaam Bogor Raya Permai tanggal 30 September 2006 dan 1 Oktober 2006.

<sup>2</sup> Dosen Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor dan pengasuh rubrik Pangan Halal Majalah UMMI.

4. Bukan hewan buas, keledai, bighal, burung gagak, burung elang, kalajengking, tikus, anjing gila, semut, lebah, burung hud-hud, burung shard, jallalah (Hadits).
5. Diproses dengan bahan yang tidak mengandung bahan penolong atau bahan tambahan yang najis atau haram, dan dalam proses penyimpanan atau menghidangkannya tidak bersentuhan dengan makanan yang tidak memenuhi ketentuan halal.

Halal dalam mengusahakan atau mendapatkannya, dalam arti bukan didapatkan melalui cara-cara yang bathil atau haram, seperti mencuri, riba, korupsi, suap, mempermainkan takaran dan timbangan (menipu kualitas), dan sebagainya, seperti dijelaskan dalam firman Allah SWT surat Al-Baqarah ayat 188 : *“Dan janganlah sebagian kamu memakan harta sebagian yang lain diantara kamu dengan cara yang bathil, dan (janganlah) kamu membawa (urusan) harta itu kepada hakim supaya kamu dapat memakan sebagian dari harta benda orang lain itu dengan (jalan berbuat) dosa, padahal kamu mengetahui”*. (Q.S. Al-Baqarah: 188). Dalil lain terdapat pada surat Al-Muthaffifin ayat 1-6, surat Al-Maidah ayat 33, dan beberapa hadits Nabi saw.

Dalil-dalil di atas menjelaskan bahwa makanan yang diharamkan sebenarnya jumlahnya sangat sedikit, yaitu babi, bangkai, darah, hewan yang disembelih atas nama selain Allah (QS. Al-Baqarah: 173), khamar (QS. Al-Baqarah: 219; Al-Maa'idah: 90 – 91) dan beberapa jenis hewan yang memang tidak biasa dikonsumsi. Makanan selain yang diharamkan tersebut pada dasarnya adalah halal. Jadi makanan yang halal jauh lebih banyak jumlahnya dibandingkan dengan makanan haram.

Pada beberapa ayat Al-Qur'an, kata halal digabungkan dengan kata thoyyib. Hal ini mengindikasikan bahwa halal dan thoyyib merupakan satu kesatuan. Halal adalah persyaratan minimum yang harus dipenuhi dan sifatnya umum untuk semua orang, sedangkan thoyyib berarti baik dari segi gizi maupun keamanannya dan sifatnya dapat individual. Penentuan halal merupakan hak Allah (QS. Al-Maa'idah: 87), sedangkan thoyyib dapat melibatkan pemikiran (ijtihad) manusia.

### **Urgensi Pangan Halal dan Thoyyib**

Setiap mukmin diwajibkan mengkonsumsi makanan yang halal dan thoyyib (QS. Al-An'aam: 142, Al-Maa'idah: 88), dan sebaliknya dilarang mengkonsumsi makanan yang haram. Ketentuan ini berasal dari Allah yang sifatnya tetap. Ketentuan ini bukan hanya menyangkut keimanan dan ketaatan (ketundukan) tetapi juga menyangkut akibat atau dampak yang ditimbulkan oleh makanan tersebut. Makanan yang halal dan thoyyib diyakini memberikan dampak positif (manfaat), sedangkan makanan yang haram pasti memberikan dampak negatif (mudharat). Hal ini berlaku untuk seluruh manusia: *“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”* (Q.S. Al-Baqarah: 168).

Makanan bukan hanya mempengaruhi status gizi dan kesehatan seseorang tetapi juga mempengaruhi keimanan dan perilakunya (Q.S. Al-Baqarah: 168). Orang yang

sering mengkonsumsi makanan yang haram menyebabkan keimanan dan perilakunya tidak baik: *“Sesungguhnya syaitan itu hanya menyuruh kamu berbuat jahat dan keji, dan mengatakan terhadap Allah apa yang tidak kamu ketahui”* (Q.S. Al-Baqarah : 169). Orang yang benar imannya tentu berusaha mengkonsumsi hanya makanan yang halal dan thoyyib: *“Hai orang-orang yang beriman, makanlah diantara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepada-Nya kamu menyembah”* (Q.S. Al-Baqarah : 172).

Makanan yang tidak halal (haram) dapat menyebabkan doa tidak terkabul, amal yang tertolak, dan siksa neraka. Berikut ini disajikan beberapa dalil yang menunjukkan betapa pentingnya makanan yang halal dan thoyyib.

1. Makanan halal dan baik penyebab dikabulkannya do'a oleh Allah SWT dan diterimanya ibadah, sebaliknya, makanan yang haram akan menyebabkan ditolaknya do'a dan ibadah oleh Allah SWT, sebagaimana diungkapkan dalam hadits :

*“Sesungguhnya Allah SWT adalah Dzat Yang Suci, Dia tidak menerima kecuali sesuatu yang suci. Sesungguhnya Allah menyuruh orang-orang yang beriman dengan sesuatu yang disuruh-Nya. Allah SWT berfirman : “Wahai para Rasul, makanlah dengan makanan yang baik dan beramal sholehlah”. Dia berfirman pula : “Wahai sekalian orang-orang yang beriman, makanlah dari sebaik-baiknya rezeki yang Kami berikan”. Kemudian Rasulullah SAW mengisahkan tentang seseorang yang jauh perjalanannya, kusut rambutnya, dan kotor wajahnya (karena lelah dalam perjalanan) lalu menengadahkan kedua tangannya ke langit sambil berdo'a, “Wahai Tuhan, wahai Tuhan ...”, dan ia dikenyangkan dengan barang haram, maka bagaimana mungkin do'anya dikabulkan”* (H.R. Muslim).

*“Apabila seorang jama'ah haji berhaji dengan hartanya yang baik, ketika mengucapkan kalimat talbiyah, langsung ada yang menyahutnya dari langit, “Kebahagiaan dan keselamatan bagi anda, bekal anda halal, perjalanan anda halal, haji anda mabrur tanpa dosa”. Sebaliknya, jika berangkat hajinya dengan harta yang haram, maka ketika mengucapkan kalimat talbiyah, langsung ada yang menyahutnya dari langit, “Tidak ada kebahagiaan dan keselamatan bagi anda, bekal anda haram, perjalanan anda haram, haji anda mardud dan berdosa”* (H.R. Ahmad).

2. Makanan yang halal dan baik akan menyelamatkan kehidupan, sebaliknya, makanan yang haram akan mencelakakan di dunia maupun di akherat, termasuk mencelakakan anak keturunan. Rasulullah SAW bersabda : *“Setiap daging yang tumbuh dari barang yang haram, maka neraka lebih utama baginya”* (Al-Hadits).

Hadits tersebut memberi isyarat bahwa makanan yang haram (jenis maupun cara memperolehnya) akan mendorong pada perilaku-perilaku yang mencelakakan, menjerumuskan pada kenistaan, mengundang azab dan malapetaka (Hafidhuddin, 2003). Dengan demikian orang tua semestinya berusaha untuk memberikan kepada anak-anaknya hanya makanan yang halal dan thoyyib baik dari jenis

bahannya maupun cara memperolehnya. Allah SWT berfirman : “*Hai orang-orang yang beriman, peliharalah dirimu dan keluargamu dari (perbuatan-perbuatan yang akan mendatangkan) api neraka ...*” (Q.S. At-Tahrim : 6).

## **Teknologi dan Kehalalan Produk Pangan**

Teknologi sebenarnya tidak terkait dengan kehalalan produk pangan. Kehalalan produk pangan ditentukan oleh bahan-bahan yang digunakan untuk membuat produk pangan tersebut. Menurut kaidah, semua *ingredien* dan produk pangan yang diolah dari bahan yang haram sifatnya menjadi haram. Hal ini tidak terkait dengan jumlah bahan yang digunakan. Artinya, meskipun jumlahnya sedikit, bahan haram tetap haram. Kaidah ini digunakan untuk menentukan kehalalan suatu produk pangan. Jika produk pangan dibuat dengan menggunakan bahan haram meskipun jumlahnya sedikit, maka produk tersebut menjadi haram.

Teknologi pangan telah berkembang pesat sehingga banyak *ingredien* pangan yang dihasilkan dari bahan haram. *Ingredien* pangan ini mempunyai sifat (sensori, fisik, kimia) yang sangat berbeda dari bahan haram asalnya sehingga sulit untuk diketahui. Disamping itu, *ingredien* yang berasal dari bahan haram, secara fisik dan kimia dapat sama dengan *ingredien* yang berasal dari bahan halal. Inilah yang menjadi salah satu alasan mengapa kehalalan suatu produk pangan sulit ditentukan berdasarkan analisis kimia.

*Ingredien* pangan yang penggunaannya luas (pada berbagai produk pangan) adalah yang tergolong bahan tambahan pangan (BTP). BTP merupakan bahan yang sengaja ditambahkan dalam pembuatan produk pangan dalam jumlah sedikit untuk tujuan tertentu (memperbaiki sifat produk). Yang termasuk BTP dan banyak digunakan antara lain *flavor* (perasa), pewarna, pengental atau pembentuk gel, pengasam, antioksidan, *emulsifier*, penjernih, enzim, vitamin dan mineral.

*Flavor* dapat berasal hewan, tanaman atau reaksi kimia. *Flavor* biasanya bercampur dengan bahan lain sebagai *carrier* (bahan pembawa). Bahan pembawa dapat berupa tepung atau cairan, misalnya alkohol. Status kehalalan *flavor* ditentukan oleh bahan asalnya dan jenis bahan pembawanya.

Pewarna berasal dari tanaman (alami) atau bahan kimia (sintetik). Pewarna sintetik lebih banyak digunakan dibandingkan dengan pewarna alami. Pewarna juga biasanya bercampur dengan bahan pembawa (*carrier*). Status kehalalan pewarna ditentukan oleh jenis bahan pembawanya.

Bahan pengental atau pembentuk gel yang perlu dicermati adalah gelatin. Gelatin banyak diolah dari kulit babi. Gelatin digunakan sebagai stabilizer atau pembentuk tekstur pada produk es krim, permen lunak, yogurt, cake tertentu, kapsul, selongsong sosis, kosmetik serta sebagai penjernih sari buah.

Bahan pengasam ditambahkan untuk memperbaiki rasa. Bahan pengasam yang banyak digunakan antara lain asam asetat, asam sitrat, asam askorbat dan asam laktat. Asam asetat (*vinegar*) ada yang berasal dari khamar. Asam-asam ini banyak yang

dihasilkan dari proses fermentasi. Dalam proses fermentasi perlu dilihat asal dari bahan-bahan yang digunakan sebagai media (ingat kasus Ajinomoto !).

Antioksidan digunakan untuk menghambat ketengikan. Status kehalalan antioksidan ditentukan oleh asal bahannya serta jenis bahan pembawanya.

Emulsifier berfungsi sebagai penstabil emulsi. *Emulsifier* turunan lemak (mono/di-gliserida) dapat dibuat dari lemak hewan termasuk babi atau lemak nabati. *Emulsifier* digunakan dalam berbagai produk seperti roti, cake, biskuit, es krim, margarin, produk coklat (*chocolate*).

Penjernih atau absorben (penyerap) digunakan untuk menjernihkan cairan, misalnya dalam pengolahan minyak goreng, sari buah jernih, gula pasir, dan air dalam kemasan. Absorben dapat berupa arang aktif, bentonit, gelatin, kasein atau silica-sol. Arang aktif dapat dibuat dari tulang hewan.

Enzim digunakan dalam proses penjernihan sari buah (pektinase), pengolahan keju (rennet, lipase, protease), serta pembuatan roti (amilase). Enzim dapat dihasilkan dari hewan termasuk babi, tanaman, dan mikroba.

Vitamin dan mineral ditambahkan untuk meningkatkan nilai gizi dari produk pangan, misalnya makanan bayi, susu, biskuit, minuman kesehatan dan lain-lain. Status kehalalan vitamin dan mineral terutama ditentukan oleh bahan pembawanya (*carrier*).

Ingredien lain yang perlu diwaspadai adalah shortening (lemak). *Shortening* banyak digunakan pada produk roti, biskuit, cake, pastry dan lain-lain. *Shortening* ada yang berasal dari lemak nabati (misalnya sawit), tetapi ada juga yang berasal dari lemak hewan (dicampur). Jika berasal dari lemak hewan, maka perlu ditelusuri jenis hewannya dan cara penyembelihannya.

### **Beberapa Makanan yang Perlu Dicermati**

Beberapa jenis makanan termasuk rawan haram. Hal ini disebabkan karena dalam pembuatan makanan tersebut terdapat kemungkinan digunakannya bahan haram. Contoh-contoh makanan tersebut antara lain bika ambon (kemungkinan mengandung tuak), masakan Barat (kemungkinan menggunakan wine), masakan China (kemungkinan menggunakan lemak atau daging babi), beberapa jenis kue atau cake yang menggunakan rhum, produk coklat yang menggunakan rhum, minuman obat yang mengandung alkohol (anggur kolesom, minuman mengkudu). Oleh karena itu kita perlu hati-hati sebelum membeli atau mengkonsumsi makanan-makanan tersebut.

### **Penggunaan Bahan Berbahaya**

Di pasaran telah ditemukan penggunaan pengawet dan pewarna yang bukan untuk makanan (dilarang penggunaannya) pada makanan. Pengawet boraks dan formalin, digunakan pada bakso, tahu, mi ayam atau mi kuning rebus. Formalin juga digunakan pada ikan dan ayam segar. Pewarna digunakan pada kue-kue, sirup, es,

kerupuk, dan tahu. Pengawet dan pewarna tersebut dilarang digunakan karena tidak aman dikonsumsi. Menurut Sabiq (2003), makanan yang membahayakan termasuk haram. Allahu a'lam.

### Peraturan Perundangan

Pangan halal telah diatur dalam Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan, Undang-undang No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dan Peraturan Pemerintah No. 69 tentang Label dan Iklan Pangan. Tujuan dari pengaturan ini adalah untuk melindungi konsumen muslim dari mengonsumsi pangan yang tidak halal (haram). Beberapa hal penting dalam ketentuan tersebut antara lain :

1. Keterangan halal merupakan bagian dari label produk.
2. Pangan halal tidak boleh mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang dikonsumsi oleh umat Islam.
3. Pengelolaan pangan halal harus sesuai dengan ketentuan hukum Islam.
4. Produsen bertanggung jawab atas pernyataan halal.
5. Pernyataan halal pada produk ditetapkan berdasarkan hasil pemeriksaan oleh lembaga yang berwenang (Majelis Ulama Indonesia). Pemeriksaan dimaksudkan untuk memberikan ketentraman dan keyakinan konsumen muslim.
6. Kebenaran pernyataan halal pada label produk harus dapat dibuktikan dari bahan-bahan yang digunakan termasuk cara proses produksinya.

### Kiat Memilih Pangan Halal

Berikut ini beberapa pedoman yang dapat digunakan dalam memilih dan membeli produk pangan yang halal :

1. Hindari produk yang menggunakan nama dengan persepsi haram, misalnya "bir bebas alkohol".
2. Pilih produk yang pada label kemasannya terdapat logo atau tulisan halal, dan nomor registrasi (MD, ML atau SP).
3. Lihat tanggal kedaluarsanya. Hindari membeli produk yang sudah lewat tanggal kedaluarsanya meskipun dengan harga yang murah.
4. Cermati komposisi bahan-bahan (*ingredien*) yang digunakan. Hindari membeli produk pangan yang pada daftar *ingredien*-nya tercantum bahan yang sudah jelas keharamannya, seperti *rum*, *lard*, *pork*, *bacon*, atau rawan haram, seperti gelatin.

### Informasi kehalalan produk dapat diperoleh antara lain di:

1. Jurnal LPPOM MUI: **HALAL** yang terbit tiap 2 bulanan.  
Redaksi/Sirkulasi:  
Jl. Lodaya II No. 3 Bogor 16151  
Telp/fax: 0251-358748, 0251-358747  
Email: [halalmui@indo.net.id](mailto:halalmui@indo.net.id), [info@halalmui.org](mailto:info@halalmui.org),  
Website: <http://www.halalmui.org>

## **DAFTAR BACAAN**

Al-Qur'an dan Terjemahnya.

Apriyantono, A. 2004. Tanya Jawab Soal Halal. Khairul Bayan, Jakarta.

Apriyantono, A. dan Nurbowo. 2003. Panduan Belanja dan Konsumsi Halal. Khairul Bayan, Jakarta.

Hafidhuddin, D. 2003. Islam Aplikatif. Gema Insani Press, Jakarta.

Hafidhuddin, D. 2003. Pentingnya Industri Pangan Memproduksi Produk Halal dan baik kualitasnya. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 1 (XIV): 82-83.

Peraturan Pemerintah RI No. 69 tentang Label dan Iklan Pangan.

Sabiq, S. 1997. Fikih Sunnah Jilid 9 dan 13. Al-Ma'arif, Bandung.

Undang-undang RI No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.

Undang-undang RI No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.